



Química

Jefe de Departamento: Emma Spinedi / Isadora Aldariz

Disciplina: Tecnología de los Alimentos y Biotecnología

Curso: 4ºAQ

Docente: Isadora Aldariz

**Programas Instituto Industrial Luis A. Huergo (A-117)
Año 2018**

Prácticas profesionalizantes

Presentación general de la asignatura

Las Prácticas Profesionalizantes, como parte de la formación de técnicos de nivel secundario, se encuentran normadas desde la Ley Nacional de Educación Técnico Profesional 26.058, y las Resoluciones del Consejo Federal de Educación de ella derivadas, incluyendo los Marcos de Referencia para la Homologación de Títulos.

Consecuentemente, se han establecido como parte de los planes de estudios de la modalidad técnico profesional del nivel secundario en la Resolución 1281/MEGC/2011, que establece los Criterios Generales para la Definición Curricular de la Educación Técnico Profesional de nivel secundario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Definición general de la unidad curricular Prácticas Profesionalizantes

La unidad curricular Prácticas Profesionalizantes constituye una instancia formativa cuya finalidad principal es brindar a los estudiantes el acceso a prácticas y procesos propios del campo de desempeño profesional de referencia para cada especialidad o título.

De acuerdo a la resolución 4149/2012 son funciones y sub-funciones del perfil profesional del técnico químico:

- Evaluar las demandas de los análisis planteados, interpretar adecuadamente el tipo de requerimiento y planificar las acciones correspondientes que permitan su resolución.
 - Proponer modificaciones en los controles de insumos, productos, efluentes, emisiones, métodos de análisis y calidad.
 - Interpretar documentación técnica.
 - Identificar las operaciones y procesos a adoptar, adaptar u optimizar.
 - Identificar y evaluar las especificaciones de productos, materias primas e insumos fijando y/o estableciendo prioridades.

- Elaborar los cursos de acción adecuados para encarar la ejecución de las tareas planificadas.
 - Reconocer subsistemas de procesos químicos.
 - Seleccionar operaciones, procesos y métodos de control.

Instituto Industrial Luis A. Huergo (A-117)

Perú 759 C1068AAE

Ciudad de Buenos Aires | San Telmo

Tel / Fax: 4362-9964 / 9428 / 9516 | info@huergo.edu.ar



Química

Jefe de Departamento: Emma Spinedi / Isadora Aldariz

Disciplina: Tecnología de los Alimentos y Biotecnología

Curso: 4ºAQ

Docente: Isadora Aldariz

- Definir las condiciones operativas de corrientes y equipos.
- Ajustar métodos y técnicas de análisis y ensayos.
- Gestionar y administrar el funcionamiento del ámbito de trabajo, las relaciones interpersonales y la provisión de los recursos.
 - Interpretar la demanda de los diferentes sectores y las normas y procedimientos internos para la selección y abastecimiento.
 - Planificar, ejecutar, coordinar y controlar las actividades de selección y comercialización.
 - Organizar y controlar el transporte de materias primas y/o productos en proceso y/o terminados.
 - Interactuar con personal perteneciente a otras áreas o sectores del ámbito laboral.
 - Analizar la información recibida y evaluar su incidencia sobre planes y programas de producción y suministros.
 - Efectuar inspecciones a las instalaciones.
 - Verificar la eventual certificación por las normativas Provinciales, Nacionales e Internacionales vigentes.
 - Documentar modificaciones de procesos, materiales, manipuleo o almacenaje.
 - Controlar las condiciones de operatividad del instrumental.
 - Controlar la existencia de insumos y otras sustancias.
 - Verificar las condiciones operativas y de seguridad de los equipos e instalaciones.
- Realizar análisis de ensayos e interpretar sus resultados.
 - Realizar análisis y ensayos, químicos, físicos, fisicoquímicos y microbiológicos bajo normas establecidas, de muestras, procesos químicos, efluentes y emisiones.
 - Evaluar datos e interpretar los resultados de los ensayos realizados para tomar decisiones.
 - Conocer e identificar las drogas inherentes a cada ensayo y/o análisis.
 - Manipular drogas y reactivos, elementos e instrumental de laboratorio.
 - Disponer adecuadamente el almacenaje, cuidado y conservación de drogas, reactivos, soluciones valoradas y preparados.
 - Manipular y conservar materiales, aparatos e instrumentos de laboratorio.
 - Conocer, aplicar y controlar el correcto empleo de las normas de bioseguridad e higiene.

Instituto Industrial Luis A. Huergo (A-117)

Perú 759 C1068AAE

Ciudad de Buenos Aires | San Telmo

Tel / Fax: 4362-9964 / 9428 / 9516 | info@huergo.edu.ar



Química

Jefe de Departamento: Emma Spinedi / Isadora Aldariz

Disciplina: Tecnología de los Alimentos y Biotecnología

Curso: 4ºAQ

Docente: Isadora Aldariz

- Supervisar la ejecución de ensayos y análisis y la adecuación de los procedimientos a normas de calidad, seguridad y manejo adecuado de residuos.
 - Manejar, controlar y supervisar grupos de trabajo.
 - Informar acerca de procedimientos, normas y conductas.
 - Disponer adecuadamente los residuos y hacer cumplir las normativas.
- Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.
 - Prestar servicios de asistencia técnica a terceros.
 - Adquirir, seleccionar y montar equipos de laboratorio y plantas de procesos químicos.
 - Proyectar y gestionar la instalación de laboratorios y plantas de pequeña y mediana escala.
 - Evaluar la factibilidad técnico – económica de micro-emprendimientos.
 - Operar y plantear mejoras en procesos químicos, físicos, fisicoquímicos y microbiológicos.
 - Operar y calibrar equipos de plantas de producción.
 - Controlar, analizar y modificar las variables de procesos
 - Detectar e informar fallas en equipos e instalaciones del proceso.

BIBLIOGRAFÍA

Plan de estudios: RESOL-2012-4149-SSGECp y Anexos

Instituto Industrial Luis A. Huergo (A-117)

Perú 759 C1068AAE

Ciudad de Buenos Aires | San Telmo

Tel / Fax: 4362-9964 / 9428 / 9516 | info@huergo.edu.ar